Petroselinum crispum latince adı olan maydanoz bitkisi ilk defa akdeniz havzasında yetiştirilmiş ama başta Avrupa kıtası olmak üzere dünyanın çeşitli köşelerine yayılmış ve dünya genelinde yiyecek olarak tüketilen küçük bir bitkidir. Genellikle yaprakları yenir. Bu küçük ve koyu yeşil yapraklar taze olarak tüketilebildiği gibi yemeklere de katılır ve kurutulup baharat olarak kullanılır.

Maydanoz iki yıllık bir bitkidir. İlk yıl bitki büyür ve kışa hazırlanır. Bunun için küçük bir havuca benzeyen bir tür depo kök oluşturur. Maydanozun yapraklarının toplanması gereken zaman bu zamandır çünkü ikinci yıl bitki yiyecek olarak kullanılabilecek formdan çıkar ve çiçeklenerek tomurcuk verir. Eğer evinizde maydanoz yetiştirirseniz ne olacak diye merak edip de ikinc iyıla bırakmayın.

Maydanoz toplandıktan sonra serin ve kuru bir ortamda saklanmalıdır yoksa yaprakları hızla sararıp yada kararıp çürür. Yemeye hazırlanırken saplarının kesilmesi tavsiye edilir çünkü genellikle yenilemeyecek derece sert ve acı olan sapı maydanozun tadına varmanıza engel olarabilir. Maydanoz temel olarak iki şekilde yenir. Yemeklere veya soslara katarak pişmiş halde yiyebilirsiniz. Örneğin ev yapımı makarna soslarında maydanoz kullanmak çok normaldir. Maydanoz çiğ olarak da yenebilir. Msela salatalarda veya tek başına yemeklerin yanında maydanoz sık sık servis edilmektedir.

Şağlığımız açısından maydanozun faydaları çeşitli ve önemlidir. Maydanoz polifenoller ve vitaminler bakımından zengin bir içeriğe sahip maydanoz özellikle K vitamini yönünden tüm bitkilerin arasında bir numaradır.